

A. 発明の属する分野の分類 (国際特許分類 (IPC))

Int.Cl⁷ A23L1/10, B65D65/10, B65D65/46, B65D85/50

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC))

Int.Cl⁷ A23L1/00~1/10, B65D85/50

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース (データベースの名称、調査に使用した用語)

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
Y	US 5861184 A (POLAR STAR KK) 1999.01.19 & JP 8-317764 A	1-13
Y	JP 61-260843 A (木原 一也) 1986.11.19 (ファミリーなし)	1-13
Y	JP 55-48358 A (株式会社源) 1980.04.07 (ファミリーなし)	1-13

☒ C欄の続きにも文献が列挙されている。☐ パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」 特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの

「E」 国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの

「L」 優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献 (理由を付す)

「O」 口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」 国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

「T」 国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの

「X」 特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」 特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの

「&」 同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

02.12.02

国際調査報告の発送日

17.12.02

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/J P)

郵便番号100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官 (権限のある職員)

鈴木 恵理子

4N

8114

印

電話番号 03-3581-1101 内線 3448

様式PCT/ISA/210 (第2ページの続き) (1998年7月)

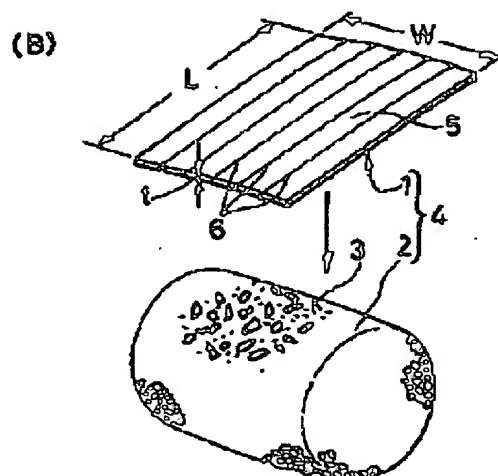
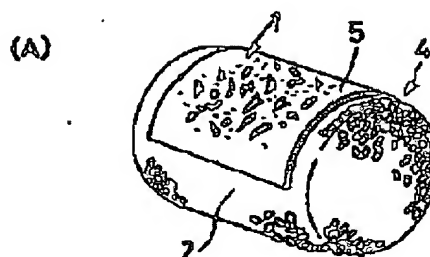
AZ

Patent number:	JP2002209537
Publication date:	2002-07-30
Inventor:	ADACHI KEIICHI
Applicant:	ADACHI KEIICHI
Classification:	
- International:	A23L1/10; A23L1/212
- european:	
Application number:	JP20010011198 20010119
Priority number(s):	

Abstract of JP2002209537

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a freezable eatable skin sheet substitutable for layer used for a conventional rice ball.

SOLUTION: This eatable skin sheet 1 is characterized in that the sheet is used for covering the surface part of a fastened boiled rice 2 forming a rice ball 4 and comprises a sheet material 5 obtained by forming a transparent or translucent tasteless food material such as devilis-tongue, etc., into a thin sheetlike form.



Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号
特開2002-209537
(P2002-209537A)

(43) 公開日 平成14年7月30日 (2002.7.30)

(51) Int.Cl. ⁷	識別記号	F I	テーマコード(参考)
A 2 3 L	1/10	A 2 3 L	F 4 B 0 1 6
	1/212	1/212	1 0 2 Z 4 B 0 2 3

審査請求 未請求 請求項の数 7 O L (全 9 頁)

(21) 出願番号 特願2001-11198(P2001-11198)

(22) 出願日 平成13年1月19日(2001.1.19)

(71) 出願人 501024440

足立 恵市

兵庫県尼崎市立花町3丁目35の12 足立商
事株式会社内

(72) 発明者 足立 恵市

兵庫県尼崎市立花町3丁目35の12 足立商
事株式会社内

(74) 代理人 100069578

弁理士 藤川 忠司

Fターム(参考) 4B016 LC06 LE01 LG07 LQ10

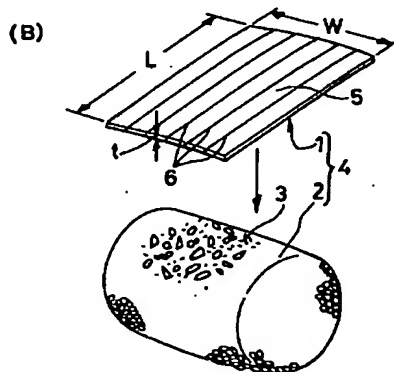
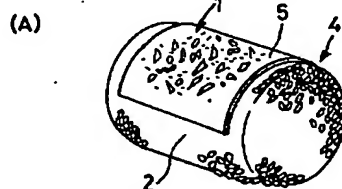
4B023 LC08 LE14 LE16 LK14 LP15
LP20

(54) 【発明の名称】 食用表皮シートとこれを用いたおにぎり及び押し寿司

(57) 【要約】

【課題】 従来のおにぎりに使用される海苔に代わる
冷凍可能な食用表皮シートを提供する。

【解決手段】 おにぎり4を形成する握り米飯2の表面
部を覆うための食用表皮シート1であって、コンニャク
などの透明又は半透明性を有する無味の食品素材によっ
て薄板状に形成されたシート材5からなることを特徴と
する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 おにぎり又は押し寿司の米飯表面部を覆うための食用表皮シートであって、コンニャクなどの透明又は半透明性を有する無味の食品素材によって薄板状に形成されたシート材からなる食用表皮シート。

【請求項2】 前記シート材の裏面に複数の溝条を横方向又は縦方向に所要間隔おきに条設してなる請求項1に記載の食用表皮シート。

【請求項3】 前記シート材の裏面に多数の突起部を形成してなる請求項1に記載の食用表皮シート。

【請求項4】 前記シート材に着色又は模様を施してなる請求項1～3の何れかに記載の食用表皮シート。

【請求項5】 前記シート材を味付けしてなる請求項1～4の何れかに記載の食用表皮シート。

【請求項6】 所要形状に握った握り米飯の表面部に具材を載せ、その上から具材を覆うように請求項1～5の何れかに記載の食用表皮シートを被せることによって形成されるおにぎり。

【請求項7】 型の中に詰められる酢米飯の上に魚肉などの種物を載せ、その上から種物を覆うように請求項1～5の何れかに記載の食用表皮シートを被せて押し固めることによって形成される押し寿司。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、おにぎり又は押し寿司の米飯表面部を覆うための食用表皮シートとこの表皮シートを用いたおにぎり及び押し寿司に関するものである。

【0002】

【従来の技術及びその課題】従来より市販されているおにぎりは、握られた米飯の内部に塩鮭などの具材を入れたもの、更にはその握り米飯の表面を海苔で被ったものがほとんどであり、従って包装紙に具材の内容を簡単に示す表示部はあるものの、具材を直接見ることができないため、その具材の量、色彩、形状などの確認ができず、実際におにぎりを買って食する人の興味が半減していた。また、握り米飯の表面を海苔で被ったおにぎり又は海苔で被うようになっているおにぎりは、海苔の冷凍ができない（冷凍すると、変質してしまい、解凍しても元の状態に戻らない）ことから、冷凍食品として市場に流通させることができなかった。

【0003】また、一般にバッテリーと呼ばれる鯖の押し寿司は、型の中に酢飯を詰めて、その上に種物としての鯖を載せ、更にその上に昆布を被せて押し固めることにより作られるが、この押し寿司に使用する昆布も海苔と同様に冷凍ができないため、冷凍食品として市場に流通させることができなかった。

【0004】本発明は、上記の事情に鑑み、従来のおにぎりに使用される海苔、あるいは押し寿司に使用される昆布に代わる冷凍可能な食用表皮シートを提供するもの

で、これによりおにぎり及び押し寿司を長期保存でき、冷凍食品として市場に流通させることができ、また消費者が店頭でおにぎりの具材の量、色彩、形状などを確認できて、購買意欲をそそり、販売の拡大を図ることができるようにすることを目的とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】請求項1に係る発明は、おにぎり4又は押し寿司10の米飯表面部を覆うための食用表皮シートであって、コンニャクなどの透明又は半透明性を有する無味の食品素材によって薄板状に形成されたシート材5からなることを特徴とする。

【0006】請求項2は、請求項1に記載の食用表皮シートにおいて、前記シート材5の裏面に複数の溝条6を横方向又は縦方向に所要間隔おきに条設してなることを特徴とする。

【0007】請求項3は、請求項1に記載の食用表皮シートにおいて、前記シート材5の裏面に多数の突起部7を形成してなることを特徴とする。

【0008】請求項4は、請求項1～3の何れかに記載の食用表皮シートにおいて、前記シート材5に着色又は模様を施してなることを特徴とする。

【0009】請求項5は、請求項1～4の何れかに記載の食用表皮シートにおいて、前記シート材5を味付けしてなることを特徴とする。

【0010】請求項6に係る発明のおにぎりは、所要形状に握った握り米飯2の表面部に具材3、13、23、33、43を載せ、その上から具材3、13、23、33、43を覆うように請求項1～5の何れかに記載の食用表皮シートを被せることによって形成されることを特徴とする。

【0011】請求項7に係る発明の押し寿司は、型押しされる酢米飯8の上に魚肉などの種物9を載せ、その上から種物9を覆うように請求項1～5の何れかに記載の食用表皮シートを被せて押し固めることによって形成されることを特徴とする。

【0012】

【発明の実施の形態】図1の(A)は、例えば俵状に握った握り米飯2の表面部に具材3を載せ、その上から具材3を覆うように本発明に係る食用表皮シート1を被せることによって形成されたおにぎり4を示し、同図の(B)は、食用表皮シート1と、具材3を載せた握り米飯2とを切り離した状態を示す。また、図2は食用表皮シート1の拡大横断面図であり、図3は図1の(A)に示すおにぎり4の拡大横断面図である。ここに図示したおにぎり4の具材3には、焼いた塩鮭を細かく砕いたものや昆布の佃煮のようなものを使用するものとする。

【0013】食用表皮シート1は、その食品素材として、一般に食用に供されるコンニャク（蒟蒻）を使用し、このコンニャクを、長さLが例えば8～9cm、幅Wが例えば5cm、厚さtが1～3mmの薄板状に形成

したシート材5からなるもので、このシート材5は無味で透明又は半透明となっている。また、シート材5の裏面には、シート材長手方向(縦方向)に延びる複数の溝条6がシート材幅方向(横方向)に所要間隔を置いて条設されている。各溝条6の深さは、シート材5の厚み t の約 $1/2$ である。シート材5の長さ L 、幅 W 及び厚さ t は、握り米飯2の大きさ及び具材3の種類によって所望の寸法にすることができる。また、溝条6はシート材5の幅方向(横方向)に延びるように条設してもよい。

【0014】上記シート材5を形成するコンニャクは、天然のコンニャクイモ(蒟蒻芋)からコンニャク粉を作り、この粉を多量の水で膨潤させ、石灰乳を加えて凝固成形したものである。また、このような天然のコンニャクイモから造られる普通のタンニャクの他に、人工的に製造される人造コンニャクを使用することもできる。この人造コンニャクは、天然のコンニャクとほとんど同じ性質を有すると共に、その天然ものよりも透明性を有する。また、このような天然又は人造コンニャクに限るものではなく、これらのコンニャクに類似した透明又は半透明性を有する食品素材で、無味のものであれば、どのようなものでもよい。

【0015】また、上記透明又は半透明のシート材6には、天然又は人工着色料によって着色を施したり、あるいはそれらの着色料で図柄を描くなどして模様を施すことによって色彩や模様を有する食用表皮シート1を形成することができ、それによりおにぎり4の外観上の体裁や見栄えが良くなり、商品価値を一層高めることができる。この場合、色彩や模様は、使用する具材3に応じて最も適したものを選択するようにすればよい。また、この食用表皮シート1は、上記のようにコンニャクで形成した無味の素材からなるものであるが、必要に応じて適当に味付けしてもよく、そうすることにより食用表皮シート1自体も美味しく食することができる。

【0016】上記食用表皮シート1及び具材3を使用して、図1の(A)に示すおにぎり4を作るには、同図の(B)に示すように、先ず米飯を例えば直径が約5cm、長さが約6cmの俵状に握って、この握り米飯2の上部側表面部に前記した塩蛙からなる具材3を載せ、その上から具材3を覆うように食用表皮シート1を被着することによって、(A)に示すようなおにぎり4を形成する。このおにぎり4は、長さ L が約9cm、幅 W が約5cm、厚さ t が約1mmのシート材5からなる食用表皮シート1によって、握り米飯2の全周の略 $1/2$ を覆った状態に形成されたものとする。

【0017】上記のように食用表皮シート1を使用して、握り米飯2の表面部をその上に載った具材3と共に覆う握り米飯2を形成すれば、具材3が握り米飯2の外側に付いていて、これを覆うシート材5が透明又は半透明であるから、具材3が何であるか、またその具材3の

量、色彩、大きさ、形状などを確認でき、それによって消費者、即ち実際におにぎりを買って食する人の購買意欲をそそり、おにぎり4の販売の拡大を図ることができる。また、この食用表皮シート1は、従来のおにぎりの海苔に取って代わる、コンニャクを薄板状に形成したシート材5からなるものであるが、海苔と違って、冷凍しても変質せず、長期保存が可能で、解凍すれば元のままの状態に戻るから、冷凍食品として市場に流通させることができ、それによって一層の販売拡大を図ることができることになる。

【0018】また、この食用表皮シート1を使用しておにぎり4を作る際、シート材5の裏面に複数の溝条6が条設されているため、図3から分かるように、食用表皮シート1を具材3を覆うように握り米飯2の表面部に被着した時、各溝条6内に具材3の一部が入り込んだ状態となって、この食用表皮シート1により具材3を握り米飯2の表面部から落ちないように保持することができる。尚、上記のようにして形成されたおにぎり4の最終製品は、個別に包装シート材で密封包装するか、蓋付きのトレーに入れて密閉包装し、これを冷凍することによって、冷凍食品として販売することもできる。

【0019】図1～図3に示すおにぎり4は、食用表皮シート1が握り米飯2の全周の略 $1/2$ を覆った状態となっているが、図4には、食用表皮シート1による握り米飯2の被包状態の種々の例を示す。即ち、同図の

(A)は、シート材5が米飯2の全周の略 $1/3$ の長さに形成された食用表皮シート1によって、握り米飯2全周の略 $1/3$ が覆われたおにぎり4を示す。(B)は、シート材5が米飯2の全周の略 $2/3$ の長さに形成された食用表皮シート1によって、握り米飯2全周の略 $2/3$ が覆われたおにぎり4を示す。(C)は、シート材5が米飯2の全周と略同じ長さに形成された食用表皮シート1によって、握り米飯2の全周が覆われたおにぎり4を示す。

【0020】食用表皮シート1によって握り米飯2を覆う範囲が、図1～図3に示すおにぎり4や図4の(A)に示すおにぎり4のように、握り米飯2の全周の $2/3$ 以下である場合は、シート材5の裏面に前記のような溝条6を形成した方がよいが、図4の(B)及び(C)に示すおにぎり4のように、握り米飯2の全周の $2/3$ 以上である場合には、シート材5の長さが十分長くなって、具材3が握り米飯2の表面から落ちるおそれがないため、シート材5の裏面に溝条6を設ける必要はない。

【0021】図5の(A)は、図1に示すおにぎり4と同様に俵状に握った握り米飯2の表面部に、昆布の佃煮又は縮緬雑魚(ちりめんじゃこ)からなる具材13を載せ、その上から具材3を覆うように食用表皮シート11を被せることによって形成されたおにぎり14を示し、同図の(B)は、食用表皮シート11と、具材13を載せた握り米飯2とを切り離した状態を示す。そして、図

6は食用表皮シート11の拡大横断面図であり、図7はおにぎり14の拡大横断面図である。具材13の縮緬雑魚は、そのままでもよいし、適当に調理して味付けしたものでよい。この食用表皮シート11は、図1～図3に示す食用表皮シート1のシート材5と同じシート材5からなるもので、このシート材5の裏面には、図5の(B)及び図6に示すように、前記溝条6の代わりに多数の突起部7が適当間隔に形成されている。

【0022】このおにぎり14の作り方は図1に示すおにぎり4の場合と全く同じである。このおにぎり14に使用する食用表皮シート11のシート材5に形成されている多数の突起部7は、食用表皮シート1のシート材5に形成されている溝条6と同じように、握り米飯2に載せてある具材13を保持する機能を有する。即ち、図7から分かるように、食用表皮シート11を具材13を覆うように握り米飯2の表面部に被着した時、シート11裏面に突設された突起部7が具材13に食い込んだ状態となって、食用表皮シート11により具材13を握り米飯2の表面部から落ちないように保持することができる。

【0023】図8の(A)は、前記おにぎり4、14と同様に俵状に握った握り米飯2の表面部に、鯛やマグロなどの刺し身23aと味のついた白菜の漬物23bとからなる具材23を載せ、その上からこの具材23を覆うように食用表皮シート21を被せることによって形成されたおにぎり24を示し、同図の(B)は、食用表皮シート21と具材23と米飯2とを互いに切り離した状態を示す。この食用表皮シート21は、図1～図3に示す食用表皮シート1のシート材5と同じシート材5からなるものである。

【0024】図8の(A)に示すおにぎり24を作るには、米飯を例えば直径が約5cm、長さが約6cmの俵状に握って、この俵状握り米飯2の上部側表面部に、例えば幅4cm、長さ7～8cm程度にカットした白菜の漬物23bを載せ、その上に例えば幅3cm、長さ5cm程度に形成した刺し身23aを載せた後、例えば、幅が5cm、長さが13～14cm、厚さが2mmに形成されたシート材5からなる食用表皮シート21を、上記漬物23b及び刺し身23aを覆うように被被着すればよい。この場合、食用表皮シート21は、図示のように、握り米飯2の全周の2/3以上を覆うようにするのがよい。このおにぎり24では、具材23の一部に味のついた漬物23bを用いているから、おにぎり4を食べる時に、醤油を必要としない。尚、この漬物23bの代わりに、醤油に付けた海苔を使用して、これを握り米飯2の上部側表面部に巻き付け、この海苔の上に刺し身23aを載せて具材23としてもよい。

【0025】図9の(A)は、前記同様な握り米飯2の表面部に、例えば甘エビの刺し身33aと味のついた白菜の漬物33bとからなる具材33を載せ、その上から

この具材33を覆うように食用表皮シート31を被せることによって形成されたおにぎり34を示し、同図の(B)は、食用表皮シート31と具材33と握り米飯2とを互いに切り離した状態を示す。食用表皮シート31は、図8に示す食用表皮シート21のシート材5と同じシート材5からなるものである。この場合も、漬物33bの代わりに醤油に付けた海苔を用い、これを握り米飯2の表面部に巻き付け、この海苔の上に刺し身33aを載せて具材33としてもよい。

【0026】図10の(A)は、前記同様な握り米飯2の表面部に、ボイルタラコからなる具材43を載せ、その上からこの具材43を覆うように食用表皮シート41を被せることによって形成されたおにぎり44を示し、同図の(B)は、食用表皮シート41と具材43と握り米飯2とを互いに切り離した状態を示す。食用表皮シート41は、図9や図10に示す食用表皮シート21、31のシート材5と同じシート材5からなるものである。

【0027】図8及び図9に示すおにぎり24、34は、具材23、33に鯛、マグロ、甘エビなどの刺し身23a、33aを使用した、言わば刺し身おにぎりであるが、従来のおにぎり寿司と違って、具材23、33を食用表皮シート1で覆うために、その刺し身材料には、おにぎり寿司のネタとして使用される定形寸法（一般には縦7cm×横3cm以上）の材料を使用する必要がなく、小形の魚介材料、即ち寸法が小さかったり、形が崩れているものを使用することができ、従って具材コストを安くできると共に、そのような小形ものや形の崩れた具材であっても、それらを食用表皮シートで体裁良く覆うことができるため、外観を損なうようなことがない。

【0028】また、上記のように握り米飯2の表面部に載せて本発明に係る食用表皮シート1、21、31、41で覆われる具材としては、前記したような鯛、マグロ、甘エビなどの刺し身の他に、各種魚介類の天ぷら、例えば穴子、鱧、イカ、エビ、タコ、サケ、鰯などを切り身にして揚げるか又は丸ごと揚げた天ぷらを使用することができる。また、鰯、秋刀魚の蒲焼、牛肉の大和煮なども具材として使用できる。また、図5に示すおにぎり14では、具材13として昆布の佃煮又は縮緬雑魚を使用したか、これらに類似するものとして、干しクラゲ、殻付きあるいは殻を除去した干しエビ、更に鰯や鰯や鯖のみりん干しも使用できる。更に具材としては、イクラ、タラコ、カズノコ、明太子などの魚卵からなるもの、また蝶餃の卵を塩漬けにしたキャビア、更にはタコやイカなどの塩辛なども使用できる。更にまた、竹輪や各種蒲鉾、はんぺん、魚肉ソーセージなども使用できる。

【0029】上述のように具材3、13、23、33としてあらゆる物を使用できるから、本発明に係る食用表皮シート1、21、31、41を使用することにより、具材のアイテムが拡大して、数百種類更には数千種類の

おにぎりを作ることができ、消費者の選択の範囲が広がり、消費者の好みに合ったおにぎりを提供することが可能となり。しかも、これら数百種類以上に及ぶおにぎりであっても、食用表皮シート1、21、31、41が透明又は半透明であって、具材の量、色彩、形状などを確認できるから、消費者の購買意欲をそそり、販売の著しい拡大を図ることができるようになる。

【0030】図11の(A)は、本発明に係る食用表皮シート1の使用によって形成された一般にバッテリーと呼ばれる押し寿司10を示す斜視図であり、同図の(B)は、矩形状に固められた酢米飯8と、扁平な鯖の肉片からなる種物9と、食用表皮シート1とを互いに切り離した状態で示す斜視図である。また、図12は図11の(A)に示す押し寿司10の拡大横断面図である。

【0031】食用表皮シート1は、前記したおにぎり4に使用されるシートと同様なシートであって、長さLが例えば14〜20cm程度、幅Wが例えば5〜6cm、厚さtが0.5〜3.0mm程度の薄板状に形成されたシート材5からなるもので、このシート材5は無味で透明又は半透明となっている。また、シート材5の裏面には、シート材長手方向に延びる複数本の溝条6がシート材幅方向に間隔をおいて条設されている。

【0032】この押し寿司10を作るには、図示は省略するが、方形状の型の中に酢米飯を詰め、その上に塩漬けした扁平板状の鯖肉片からなる種物9を載せて押し固め、これらを型から外すことによって図11の(A)に示すような押し寿司10が形成される。この押し寿司10の食用表皮シート1は、従来のバッテリーに使用される昆布に取って代わる、コンニャクを薄板状に形成したシート材5からなるものであるが、昆布と違って、冷凍しても変質せず、長期保存が可能で、解凍すれば元のままの状態に戻るから、前記おにぎり4、14、24、34、44と同様、冷凍食品として市場に流通させることができる。

【0033】この食用表皮シート1には、シート材5の裏面に溝条6が条設されていることから、押し寿司10の形成にあたって食用表皮シート1が種物9に押し付けられる時、シート材5裏面に開口した各溝条6の開口端縁が種物9の上面に食い付いて、食用表皮シート1が種物9に保持された状態となり、従って食用表皮シート1が種物9から容易に滑り落ちることがない。ここに示した実施形態では、種物9が鯖肉片のように比較的硬いものであるため、食用表皮シート1の裏面に溝条6を形成したが、種物9が軟かい物や、魚卵などの粒状物である場合は、溝条6に代えて、食用表皮シート1の裏面に多数の突起部を形成すれば、その突起部が種物9に食い込むような状態となって、溝条6の場合と同様に食用表皮シート1を種物9上に保持することができる。また、食用表皮シート1が透明又は半透明性のシート材5からなるため、押し寿司10の種物9が何であるか、またその

種物9の量、色彩、大きさ、形状などを確認でき、それによって押し寿司10を買って食する人の購買意欲をそそり、押し寿司10の販売の拡大が図られることになる。

【0034】また、この押し寿司10の場合も、シート材6に天然又は人工着色料によって着色を施したり、それらの着色料で図柄を描くなどして模様を施すことによって色彩や模様を有する食用表皮シート1を使用することができ、それにより押し寿司10の外観上の体裁や見栄えが良くなり、商品価値を一層高めることができる。また、この食用表皮シート1は、天然又は人造のコンニャクで形成した無味の素材からなるものであるが、調味料で適宜に味付けすることによって、表皮シート1自体も美味しく食することができる。

【0035】

【発明の効果】請求項1に係る発明の食用表皮シートは、コンニャクなどの透明又は半透明性を有する無味の食品素材によって薄板状に形成されたシート材からなるものであって、おにぎり又は押し寿司の米飯表面部を覆うのに、従来のおにぎりに使用されている海苔に代えて、この表皮シートを使用することにより、海苔と違って、冷凍しても変質せず、長期保存が可能で、解凍すれば元のままの状態に戻るから、おにぎりや押し寿司を冷凍食品として市場に流通させることができ、それによっておにぎり又は押し寿司商品の販売の拡大を図ることができる。

【0036】また、シート材が透明又は半透明性を有する無味の食品素材からなるために、おにぎりの具材や押し寿司の種物を米飯の外側に付けることによって、その具材や種物が何であるか、またそれらの量、色彩、大きさ、形状などを確認でき、それによって消費者の購買意欲をそそり、おにぎりや押し寿司商品の販売の一層の拡大を図ることができる。

【0037】請求項2に記載のように、シート材の裏面に複数の溝条を横方向又は縦方向に所要間隔おきに条設することによって、おにぎりにあっては、食用表皮シートを握り米飯の表面部に被着する時、この表皮シートによって具材を握り米飯の表面部から落ちないように保持することができ、また押し寿司の場合には、食用表皮シートを種物上から滑り落ちないように保持できる。

【0038】請求項3に記載のように、シート材の裏面に多数の突起部を形成することによって、おにぎりにあっては、食用表皮シートを握り米飯の表面部に被着する時、この表皮シートによって具材を握り米飯の表面部から落ちないように保持でき、また押し寿司の場合には、食用表皮シートを種物上から滑り落ちないように保持できる。

【0039】請求項4に記載のように、シート材に着色又は模様を施すことによって、おにぎり又は押し寿司の外観上の体裁や見栄えが良くなり、商品価値を一層高めることができる。

【0040】請求項5に記載のように、シート材を味付けすることにより、おにぎりや押し寿司を食する時に、その表皮シート自体も美味しく食することができる。

【0041】請求項6に記載のおにぎりは、所要形状に握った握り米飯の表面部に具材を載せ、その上から具材を覆うように前記食用表皮シートを被せることによって形成されるものであって、具材が握り米飯の表面部、即ち外側部に付けられるから、透明又は半透明のシート材からなる食用表皮シートを通して、具材が何であるか、またその量、色彩、大きさ、形状などを確認でき、それによって消費者の購買意欲をそそり、おにぎりの販売の拡大を図ることができる。

【0042】また、この発明のおにぎりは、握り米飯の表面部に載せた具材を食用表皮シートにより覆うようになっていて、具材としてはあらゆるものを使用できるから、数百種類更には数千種類のおにぎりを作ることができて、消費者の商品選択の幅が拡大し、食する人の夫々の好みに合ったおにぎりの提供が可能となる。

【0043】請求項7に記載の押し寿司は、型の中に詰められる酢米飯の上に魚肉などの種物を載せ、その上から種物を覆うように前記食用表皮シートを被せて押し固めることによって形成されるものであって、透明又は半透明のシート材からなる食用表皮シートを通して、種物が何であるか、またその種物の量、色彩、大きさ、形状などを確認でき、それによって消費者の購買意欲をそそり、押し寿司の販売の拡大を図ることができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】 (A)は、食用表皮シートを被せることによって形成されたおにぎりの一実施形態を示し、(B)は食用表皮シートと具材を載せた握り米飯とを切り離した状態を示す分解斜視図である。

【図2】 図1に示す食用表皮シートの拡大横断面図である。

【図3】 図1の(A)に示すおにぎりの拡大横断面図である。

【図4】 (A)～(C)は食用表皮シートによる握り米飯の被包状態の種々の例を示す横断面図である。

【図5】 (A)は、食用表皮シートを被せることによ

って形成されたおにぎりの他の実施形態を示し、(B)は食用表皮シートと具材を載せた握り米飯とを切り離した状態を示す分解斜視図である。

【図6】 図5に示す食用表皮シートの拡大横断面図である。

【図7】 図5の(A)に示すおにぎりの拡大横断面図である。

【図8】 (A)は食用表皮シートを被せることによって形成されたおにぎりの更に他の実施形態を示し、(B)は食用表皮シートと具材と米飯とを互いに切り離した状態を示す分解斜視図である。

【図9】 (A)は食用表皮シートを被せることによって形成されたおにぎりの更に他の実施形態を示し、(B)は食用表皮シートと具材と米飯とを互いに切り離した状態を示す分解斜視図である。

【図10】 (A)は食用表皮シートを被せることによって形成されたおにぎりの更に他の実施形態を示し、(B)は食用表皮シートと具材と米飯とを互いに切り離した状態を示す分解斜視図である。

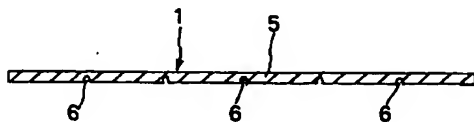
【図11】 (A)は食用表皮シートを使用して形成された押し寿司を示す斜視図であり、(B)は矩形体状に固められた酢米飯と、鯖の肉片からなる種物と、食用表皮シートとを互いに切り離した状態を示す斜視図である。

【図12】 図11の(A)に示す押し寿司の拡大横断面図である。

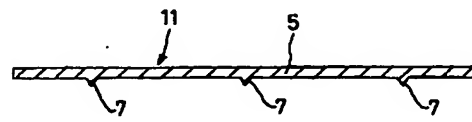
【符号の説明】

1, 11, 21, 31, 41,	食用表皮シート
2	握り米飯
3, 13, 23, 33, 43	具材
4, 14, 24, 34, 44	おにぎり
5	食用表皮シートのシート材
6	溝条
7	突起部
8	酢米飯
9	種物
10	押し寿司

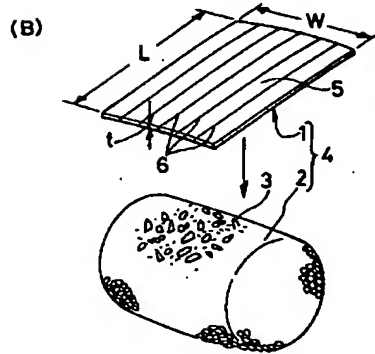
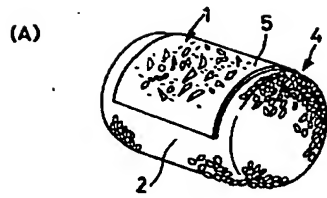
【図2】



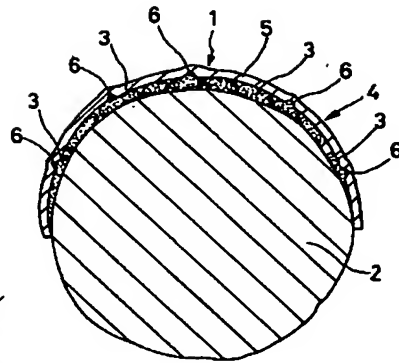
【図6】



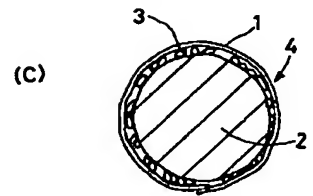
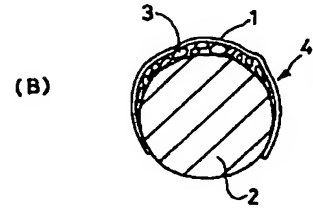
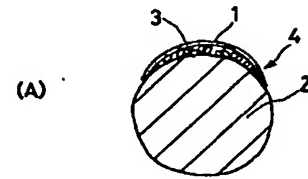
【図1】



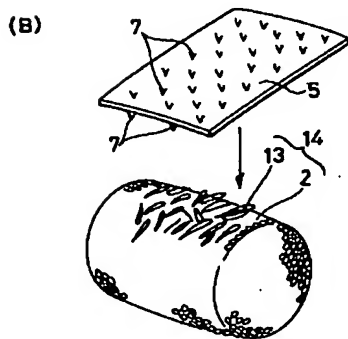
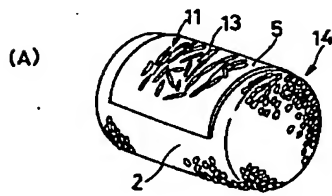
【図3】



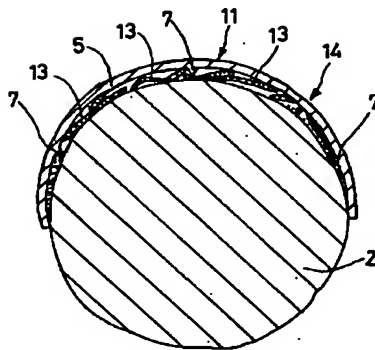
【図4】



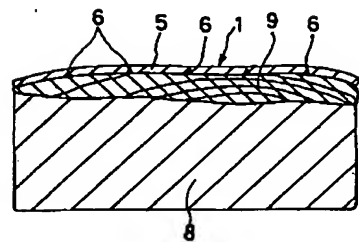
【図5】



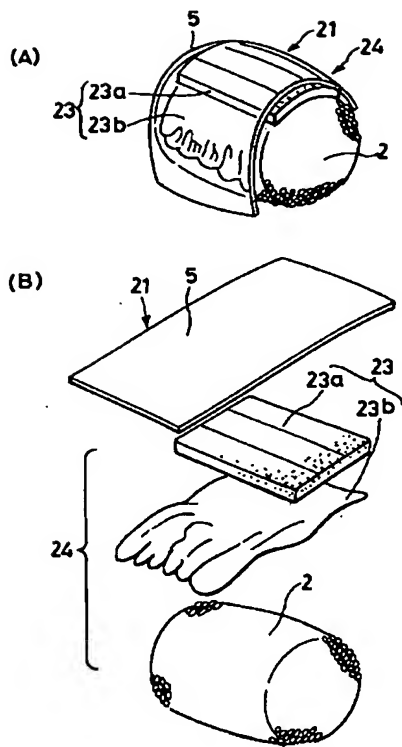
【図7】



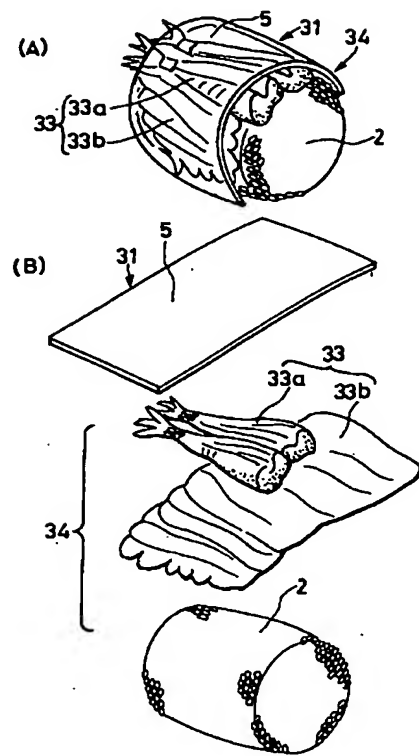
【図12】



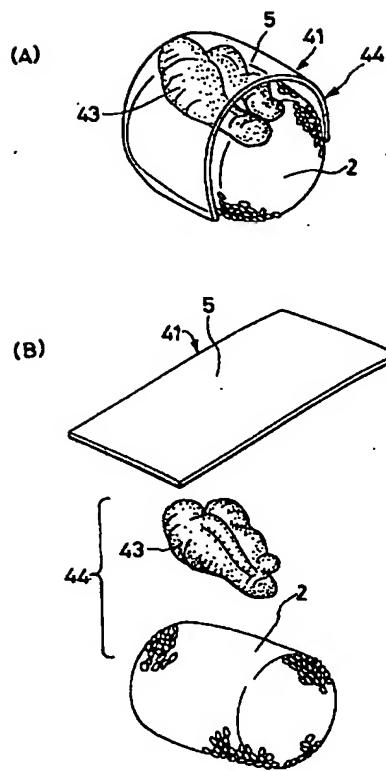
【図8】



【図9】



【図10】



【図11】

